



Tortino reale ai 3
formaggi rimasti con
broccolo solitario

Ingredienti

- 1 Confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 400 grammi di broccoli
- 120 grammi di ricotta
- 4 uova
- 70 g di formaggio a fette
- q.b. pecorino romano
- 6 pomodorini di Pachino
- q.b. olive taggiasche

Preparazione

1. Lavare il cavolo romanesco, comprese le foglie esterne, dividere le cimette e sbollentare in acqua bollente e salata per 10 minuti.
2. Tenere da parte le cime di broccolo, mentre frullate le foglie in un robot da cucina, aiutandovi con un poco di acqua di cottura.
3. Continuate a frullare unendo le uova, la ricotta e il cheddar e mescolate.
4.

Srotolate la [sfoglia](https://www.buitoni.it/it/prodotti/basi-fresche/pasta-sfoglia/pasta-sfoglia-rotonda), sistematela in una teglia e versatevi all'interno il composto appena frullato.
5. Sistemate sulla superficie le cime di broccolo, i pomodorini lavati e tagliati a metà e qualche oliva taggiasca.
6. Infornate a 200° C per 30 minuti e servite tiepida con scaglie di pecorino romano.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	20.9 g
Energia	317.09 kcal
grassi	18.99 g
Fibra	2.82 g
Proteine	15.61 g
Grassi saturi	8.31 g
Sodio	343.17 mg
zuccheri	2.92 g

🕒 56

⊕ 6